



ETTORE

L'attesa dietro la guardia, la potenza nell'attacco. Un carattere ruvido ammorbidito dal tempo. Un vino dall'anima intensa, invecchiato in legno, da scoprire sorso dopo sorso.



Piemonte, Italia.

Denominazione: Barbera del Monferrato Superiore DOCG 2023



Barbera



Enologo: Donato Lanati



Terreno argilloso con parti in marna



Fermentazione con bucce effettuata a temperatura controllata a 24°C per 7gg, successivamente rimozione delle bucce. Al termine della fermentazione malolattica: travaso e rimozione delle fecce per successivo passaggio in legno



Affinamento in barrique



Rosso rubino intenso



Sentori fruttati di ciliegia e susina matura. Note tostate e eteree si amalgamano alle spezie, alla vaniglia e al tabacco



Strutturato, caldo e vellutato. Lungo e persistente



Vino da accompagnamento a carni succulente, selvaggina e formaggi stagionati. Perfetto per occasioni speciali o degustazioni sofisticate



Gradazione alcolica 14,5%



Tenuta Genevrina

Strada Rosignano, 9
15039 Ozzano Monferrato (AL)

+39 334 582 7305
info@tenutagenevrina.com